



Communiqué de Presse



Salon du Goût à Méréville : Salon des Sites Remarquables du Goût (SRG)

Dates : 19, 20, 21 septembre 2025

Contacts :

- **Relations de Presse : Eric LEROY**
 - eric.leroy@capetvitesse.com
- **Association organisatrice du Salon :**
 - Association du SRG des Cressonnières de Méréville, Place de la Halle - 91660 LE MEREVILLOIS
 - Président : Eric BABILLON
 - Contact : Jacqueline Babillon
 - tél : 06.80.40.77.16,
 - mail : ejbabillon@gmail.com
- **Site des Sites Remarquables du Goût :**
<https://www.sites-remarquables-du-gout.fr/listings-with-map/>
- **Site de l'association des cressiculteurs :** <http://cressondemereville.com>

Sommaire

Goûts, terroirs et créations : le Salon des Sites Remarquables du Goût à Méréville..	2
Programme.....	4
Les producteurs exposants présents :.....	6
A propos des SRG.....	9
A propos de la marque collective «Cresson de Méréville».....	9
A propos du concours culinaire autour du Cresson.....	10
Concours Cresson 2025 : un défi gourmand ouvert à tous.....	10
A propos des démonstrations culinaires.....	11
Les démonstrations culinaires.....	11
Chef Nabil Zemmouri.....	11
Cheffe Ahlem NGUILI.....	11
Chef Gabi SHAFIR.....	12
Les Chefs du Cœur, la gastronomie solidaire au rendez-vous.....	13
À propos de Franck Senaud.....	14
Lancement du concours artistique « Arts et Cresson ».....	15
Romain Dayez, baryton aux multiples facettes.....	15
Thierry Bretonnet, accordéoniste entre jazz et classique.....	15
Chorale Sauvage et Clandestine de Paris.....	16
Balades autour de la Halle de Méréville.....	16
Informations Pratiques.....	17

Goûts, terroirs et créations : le Salon des Sites Remarquables du Goût à Méréville

Le Mérévillois, reconnu parmi les Sites Remarquables du Goût pour son cresson de fontaine, accueillera la neuvième édition du « Salon du Goût » sous sa halle du XVI^e siècle, du vendredi 19 au dimanche 21 septembre 2025.

Ces rencontres célèbrent la fusion du beau et du bon, alliant esthétisme et saveurs.

Un marché réunira une trentaine de producteurs labellisés « Site Remarquable du Goût » (SRG), venus de toute la France, partageant leurs produits de terroir, ainsi que des producteurs locaux de l'Essonne.

Le salon des sites remarquables du goût, c'est en quelque sorte le tour de France des terroirs, qui fait escale au SRG de Méréville, capitale du cresson de fontaine.

Des chefs de renom tels que Gérard Sallé, Thierry Marx, Yannick Alléno, Cyril Lignac et Jean-François Piège ont déjà succombé au goût remarquable du cresson. Cette année, le chef Nabil Zemmouri, très connu sous le pseudo « Chef N'Zem » sur les réseaux sociaux (chroniques aux millions de vues) ou sur Europe 1 ([La table des bons vivants. Les goûts de la semaine](#)), va encore le mettre à l'honneur, comme chef de file d'une brigade de grands chefs accueillant [Ahlem Nguili](#) et [Gabi Shafir](#).

Deux concours rythmeront cette édition.

D'abord, le concours culinaire « Autour du cresson », ouvert à tous, où chacun pourra proposer une entrée, un plat ou un dessert à base de cresson de Méréville. Les lauréats se verront remettre deux paniers garnis de produits du terroir par Intermarché de Méréville, ainsi que le prix spécial « La Botte d'Or », attribué par l'artiste Franck Senaud.

Ensuite, le concours artistique « Arts et Cresson », dont la première édition se tiendra en 2026. Pour marquer son lancement officiel, une prestation inaugurale exceptionnelle réunira le baryton Romain Dayez et l'accordéoniste Thierry Bretonnet.

Ce marché, gratuit et ouvert à tous, sera l'occasion de découvrir de nombreuses animations et démonstrations culinaires co-organisées avec l'association Les Chefs du Cœur. Réalisées en direct par les chefs invités, elles sublimeront les produits présentés par les producteurs du salon, renforçant ainsi le lien entre gastronomie, solidarité et transmission.

Le "Cresson de Méréville" est une marque déposée par l'ACE (Association de la Cressiculture Essonnienne), soutenue par l'agglomération d'Étampois Sud Essonne dans sa démarche d'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP). Olivier Barberot, président de l'ACE, est cressiculteur de cinquième génération à la célèbre « [La Villa Paul](#) » de Méréville.

Samedi et dimanche, de 12h à 13h, sur la scène de la grande Halle, devant un espace de restauration pouvant accueillir 200 personnes, Chef N-Zem, Olivier Barberot et Éric Babillon se relayeront pour évoquer tous les aspects, connus et méconnus, des Sites Remarquables du Goût (SRG) et du cresson de fontaine : son histoire, sa culture en Essonne, la filière et ses producteurs, la démarche IGP, ainsi que ses usages en gastronomie et ses dérivés.

Une visite exclusive des cressonnières sera également proposée chaque après-midi.

Au menu de ces journées :

- Marché de producteurs labellisés « Sites Remarquables du Goût » venant de toute la France
- Démonstrations et ateliers culinaires par trois chef.fe.s renommés avec les produits du salon
- Concours culinaire de préparations à base de cresson
- Lancement d'un concours artistique « Arts et Cresson »
- Visites de cressonnières
- Concerts samedi soir, animations musicales les midis et prestation de la Chorale Sauvage et Clandestine de Paris
- Tirages de la tombola (paniers garnis de produits du salon)
- Grand feu d'artifice samedi soir dans le parc du château
- Interviews d'Olivier Barberot, Éric Babillon et Naïma Sifer
- Achat et dégustation libre des produits des terroirs sur place

Programme

Heure	Activité	Lieu
Vendredi 19 Septembre : 16H => 19 H		
18h	Cérémonie d'ouverture	Devant la halle

Heure	Activité	Lieu
Samedi 20 Septembre : 10H => 22H30		
11H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Gabi Shafir • Thème : "Le Cresson en Entrée" • Recette : Gyoza vert Végétal, crème de cresson au parfum de homards grillés, feuilles de shiso cress rouge. • Durée : 30 - 40 mn 	Grande Halle
12H00	<ul style="list-style-type: none"> • Interview Naïma Sifer, «Les chefs du coeur» • Interview Olivier Barberot, Président de l'ACE (Association de la Cressiculture Essonnoise) : Le cresson, son histoire, les producteurs en Essonne, la démarche IGP, le cresson dans la cuisine, pour les cosmétiques, etc. • Interview Eric Babillon, Président de l'association du SRG des Cressonnières de Méréville : «Les SRG» 	Scène Grande Halle
13h00	Animation musicale : Lancement officiel du concours artistique 2026 «Arts et Cresson» avec une prestation inaugurale exceptionnelle de Romain Dayez et Thierry Bretonnet	Scène Grande Halle
Toute l'après-midi	Visites des cressonnières et de méréville	à 5mn de la halle
14h30	Démonstration culinaire : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Nabil Zemmouri (Chef N-Zem) • Thème : L'escargot du salon • Recette : Escargot de Bourgogne en habit de cresson, coulis de cresson, pickles et pignon de pins • Durée : 30 - 40 mn 	Grande Halle
15H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Cheffe : Ahlem Nguili • Thème : Moules de bouchot au Cresson aux saveurs asiatiques • Recette : Ravioles au moules et cresson, sauce crémeuse asiatique, gingembre soja et sésames. • Durée : 40 mn 	Grande Halle
19h	Tirage de la Tombola (panier garni des produits du salon)	Scène Grande Halle
20h - 22h	Concert «Duo 2 Choc»	Scène Grande Halle
22h30	Feu d'artifice	Parc du Château

Dimanche 21 Septembre : 10H => 18H00		
Heure	Activité	Lieu
10h-14h	Dépôt des préparations culinaires pour le concours culinaire «autour du cresson»	Espace «des chefs à l'entrée
10H30	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : <ul style="list-style-type: none"> • Chef : Chef N-Zem • Thème : Houmous de Cresson • Durée : 30 - 40 mn 	
12H00	<ul style="list-style-type: none"> • Interview Naïma Sifer, «Les chefs du coeur» • Interview Olivier Barberot, Président de l'ACE (Association de la Cressiculture Essonnoise) : Le cresson, son histoire, les producteurs en Essonne, la démarche IGP, le cresson dans la cuisine, pour les cosmétiques, etc. • Interview Eric Babillon, Président de l'association du SRG des Cressonnières de Méréville : «Les SRG» 	Scène Grande Halle
13h00	Animation musicale : Chorale Sauvage et Clandestine de Paris (35 choristes + 2 musiciens, chansons pop rock françaises et anglaises)	Grande Halle
Toute l'après-midi	Visites des cressonnières et de méréville	à 5mn de la halle
15h00	Démonstration culinaire (avec les produits du salon) : Chef : Ahlem Nguili <ul style="list-style-type: none"> • Thème : Ravioles du terroir terre-mer • Durée : 30 - 40 mn 	Grande Halle
16h	Concours culinaire « Autour du cresson » (entrée, plat, dessert) Délibération du jury présidé par le chef Nabil Zemmouri, suivie de la remise des prix du concours. <ul style="list-style-type: none"> • Premiers Prix : deux paniers de produits du terroir offerts par Intermarché de Méréville. • Prix spécial du jury «La Botte d'Or» : attribué par l'artiste Franck Senaud, qui remettra à chaque lauréat une version dédicacée de son livre «Dessein d'Essonne» ainsi qu'une reproduction de son dessin «Cressonnière St Anne», éditée en Digigraphie® par le Studio Déclit à Étampes. 	Grande Halle
	Atelier éphémère de dédicace : Franck Senaud dédicacera sur place les exemplaires de son livre «Dessein d'Essonne» disponibles à l'achat.	Côté Scène
16h30	Tirage de la Tombola (panier garni des produits du salon)	Scène Grande Halle

Les producteurs exposants présents :

RÉGION	SRG	Département	Producteur	PRODUIT	Produits (détail)
Auvergne Rhône Alpes	Oui	Haute-Loire	Le Puy en Velay et sa lentille verte AOC	La lentille verte du Puy aoc	Lentilles vertes du Puy, farine
Auvergne Rhône Alpes	Oui	Cantal	Le Jardin des Escargots – Le Vigean	Escargots	Escargots différentes recettes à base des autres produits SRG (roquefort, cresson, etc.)
Auvergne Rhône Alpes	Oui	Cantal	Le pays du fromage de Salers	Le fromage Salers	Fromage de Salers, Cantal, glaces, beurre
Auvergne Rhône Alpes	Oui	Cantal	Le pays de la salers label rouge	Salers label rouge	Viandes, saucisson sec de Salers, pâtés, truffade, pâtés
Auvergne Rhône Alpes	Oui	Cantal	La Châtaigne de Mourjou	Châtaignes	Châtaignes, farine de châtaignes, miel miel de châtaignier, liqueur de châtaigne, crêpes à la farine de châtaigne
Bourgogne Franche Comté	Oui	Jura	Le Fort des Rousses	Comté AOP Juraflöre Fort des Rousses	Comté AOP Juraflöre Fort des Rousses, morbier, mont d'or, et autres fromages du Jura
Bretagne	Oui	Morbihan	Pénestin	Moule de Bouchot	Moule de Bouchot, rillettes de moule, soupe de moules
Centre Val de Loire	Oui	Loiret	SAS les amandes du Pithiviers	amande de pithiviers	Amandes de Pithiviers
Grand Est	Oui	Aube	Les Vins de Riceys - Champagne Guy Lamoureux	Les Vins de Riceys	Les Vins de Riceys
Grand Est	Oui	Vosges	Val d'Ajol	L'andouille du Val d'Ajol	(cochon fumé au bois de hêtre) Adouille, jambon saucisson filet mignon, jaret, saucisses, palette
Grand Est	Oui	Haut-Rhin	La Route des Vins d'Alsace	Les vins d'Alsace	Vins d'Alsace
Nouvelle Aquitaine	Oui	Charente	le Cognac de Grande Champagne	Le Cognac	Cognacs, moutarde au cognac, Pinot des Charentes, jus de raisin, vin de pays rosé
Nouvelle Aquitaine	Oui	Lot et Garonne	Les vergers de Saint-Aubin	Le pruneau d'Agen	Pruneaux d'Agen, glaces, gâteaux et tartes, confitures, agenade (appétitif)
Nouvelle Aquitaine	Oui	gironde	Saint Emilion	Vins de saint emilion	Vins de saint emilion

RÉGION	SRG	Département	Producteur	PRODUIT	Produits (détail)
Occitanie	Oui	Lot	Cajarc "Cité safran du Quercy"	Le safran du Quercy	Le safran du Quercy et produits dérivés (sirop, sucre de canne, gelées (pur safran et thés safranés), confit de vin (blanc, rosé, Cahors), fleur de sel, moutarde, vinaigre, ainsi qu'en bière et apéritif de Cahors.
Occitanie	Oui	Aveyron	Fromagerie Les Saveurs De La Tour SARL	Le Roquefort	Roquefort AOP et autres fromages de brebis
Occitanie	Oui	Tarn	Ail rose de Lautrec	L'ail rose de Lautrec	L'ail rose de Lautrec et ses dérivés
PACA	Oui	Vaucluse	Châteauneuf du Pape	Les vins de Châteauneuf du Pape	Les vins de Châteauneuf du Pape
Pays de la Loire	Oui	Vendée	Les Huîtres de l'Isle de Bouin	Huîtres	Huitres
Pays de la Loire	Oui	Loire-Atlantique	Les Marais salants de Guérande	Le sel et la fleur de sel de Guérande	Le sel et la fleur de sel de Guérande
Bourgogne Franche Comté	-	L'Yonne	Chocolaterie Sébastien Métoyer	Chocolat	Chocolats (maître chocolatier)
Centre Val de Loire	-	LOIRET	Pithiviers (Pithiviers fondant)	Pithiviers fondant	Pithiviers fondant
Ile de France	-	Essonne	Buvette SRG + frites 2 stands	Buvette SRG et Frites (PDT Locale)	Buvette SRG et Frites avec les PDT de Méréville
Ile de France	-	Essonne	Burgers d'Isabelle Barberot	Burgers au cresson de Méréville	Burgers au cresson
Ile de France	Oui	Essonne	Cresson de Méréville	Le cresson de Méréville	Cresson de Méréville
Ile de France	-	Essonne	La ferme des Hironnelles	Le Pain 100% LOCAL - 100% BIO	Pain, viennoiseries
Ile de France	-	Essonne	Brasserie locale Galilée 91670 Angerville	Bières d'Angerville	Bières artisanales ; et pour le salon lancement de "Cressida", une bière au cresson (partenariat avec La Villa Paul, famille Barberot) .
Ile de France	-	Essonne	Apiculteur local – Jean-Marc Deguitre	Miel	Miel (dont miel de cresson) et produits dérivés à base de miel (cire, le miel en cadron, bougies), et pour le salon des pralines

RÉGION	SRG	Département	Producteur	PRODUIT	Produits (détail)
Ile de France	-	Essonne	La truite de l'Eclimont	Truite	Truite fumée, rillettes de truite (au cresson, fumée, nature, à l'espelette, au chèvre frais et à l'ail des ours), truite fraîche en filet ou pavé, velouté de truite
Ile de France	-	Essonne	Myrtilles de Katerina Boudet	Myrtilles	Myrtilles et produits dérivés (confiture, pâtes de fruits, sirop, cuire de myrtilles, myrtilles déshydratées)
Ile de France	-	Essonne	Les Jardins de la Murette	Légumes Bio, oeufs	Légumes Bio, oeufs
Ile de France	-	Essonne	Au pain d'Antan	boulangerie pâtisserie et produits avec cresson	Donuts muffins, pastel de nata, faln, tartes fruits, spécialités au cresson (quiches, etc.)

A propos des SRG



Un Site Remarquable du Goût, c'est une association immédiate entre un territoire et un produit:

Salers : la viande et le fromage, **Guérande** : le sel, **Chateaufort** : le vin, **Les Riceys** : le champagne, **Bouin** : Les huîtres, **Saint Gilles Croix de vie** : Les sardines, **Bouchot** : les moules, etc.

Cette association spontanée nous suggère le caractère indissociable d'un paysage qui s'est dessiné au fil des ans et d'une production ou alimentaire choisie par une communauté paysanne qui a modelé pour ce faire son territoire et son environnement.

Les héritiers de ces richesses patrimoniales y sont généralement attachés et ont à cœur de les faire apprécier tout en veillant à leur préservation.

Un Site Remarquable du Goût permet donc d'identifier cet accord exceptionnel entre le savoir-faire des hommes, la qualité d'un produit et la richesse d'un patrimoine architectural et environnemental. Cette identification ne peut se faire sans la volonté d'accueillir, d'expliquer et de tisser le lien entre savoir-faire et faire savoir.

Le Concept fut créé en 1994 par 4 ministères (Culture, Agriculture, Tourisme et Environnement) qui représente autant de facettes de ce qu'est un Site Remarquable du Goût.

source : Les sites remarquables du goût ([lien](#))

Méréville est la seule commune en Île-de-France à avoir l'un de ses produits, le cresson de fontaine de Méréville, reconnu comme SRG ([lien vers le SRG « Le cresson de fontaine de Méréville »](#)).

A propos de la marque collective «Cresson de Méréville»



Méréville est considérée comme la capitale du cresson. La marque collective «Cresson de Méréville» regroupe 12 cressiculteurs engagés dans la démarche d'obtention d'une IGP sur les 25 producteurs de l'Essonne. Ensemble, ils représentent 30 % du cresson français. Ses feuilles croquantes, gorgées de vitamines et de minéraux, racontent une histoire riche, depuis les vertus médicinales reconnues par Hippocrate jusqu'à la prévention nutritionnelle moderne.

Pour en savoir plus : [lien vers](#) le site de l'association.

A propos du concours culinaire autour du Cresson

Concours Cresson 2025 : un défi gourmand ouvert à tous

Après une édition 2024 jugée un peu trop formelle, avec règlement et inscriptions préalables, le concours culinaire du Salon des Sites Remarquables du Goût s'ouvre cette année à toutes et à tous dans un esprit de convivialité.

Le principe est simple : laissez libre cours à votre imagination en proposant une préparation — entrée, plat ou dessert — à base de cresson de Méréville. Les dépôts se feront le **dimanche 21 septembre, entre 10h et 14h**, au stand des démonstrations culinaires sous la halle du XVI^e siècle.

À 16h, les participants découvriront les lauréats :

- Deux **superbes paniers garnis** offerts par Intermarché de Méréville,
- et le **prix spécial «La Botte d'Or»**, décerné par l'artiste Franck Senaud qui remettra une version dédiée de son livre «Dessein d'Essonne» et de son dessin «Cressonnière St Anne», éditée en Digigraphie® par le Studio Décllic à Etampes.

Pas besoin d'être un chef étoilé pour participer : l'objectif est de mettre en valeur la créativité et le plaisir de cuisiner le cresson, produit emblématique de notre territoire.

Pour découvrir la qualité des réalisations proposées lors de l'édition précédente, rendez-vous sur la page des recettes 2024 de notre site : <https://cressondemereville.com/recettes>.

Les Gagnantes du Concours Cresson SRG 2024

Deux « Concours Culinaires autour du Cresson » se sont tenus les 28 et 29 septembre 2024 à Méréville : Le concours de la « Meilleure Soupe au Cresson » suivi du concours « Cresson Autour de l'Apéro ». Les créations ont été jugées sur l'aspect général, la créativité, le goût, l'assaisonnement, et la présentation. Le jury, présidé par le chef étoilé Gérard Sainé, avec la participation de Thierry Couchat, chef à l'Inchou le Cordon Bleu de Paris, a décerné les prix, dont le prix spécial « La Botte d'Or ». Voici les recettes gagnantes de l'édition 2024 :

Concours
Le cresson « Autour de l'Apéro »
1er Prix

Tapas Courgettes à la crème de cresson et truite fumée

- Recette de Christine Bouquerel
- Cuisine : Française (Essonnienne II)
- Difficulté : Facile

Découvrir

Concours
Le meilleur plat de cresson
1er Prix

Soupe au Cresson

- Recette de Michèle Fougereux-Leger
- Cuisine : Française (Essonnienne II)
- Difficulté : Facile

Découvrir

Concours
Le cresson « Autour de l'Apéro »
Prix Spécial du Jury « La Botte d'Or »

Tapas Sucettes au Cresson et Truite Fumée

- Recette de Michèle Fougereux-Leger
- Cuisine : Française (Essonnienne II)
- Difficulté : Facile

A propos des démonstrations culinaires

Les démonstrations culinaires



Co-organisées avec notre partenaire l'association «Les Chefs du Cœur», samedi et dimanche, des démonstrations culinaires seront réalisées.

Des chefs renommés réaliseront en direct des préparations pour mettre à l'honneur et mettre en évidence tous les potentiels gastronomiques des produits des exposants.

Les Chef.f.e.s qui officieront samedi et dimanche :

- Nabil Zemmouri
- Ahlem Nguili
- Gabi Shafir

Chef Nabil Zemmouri



Nabil Zemmouri, chef du restaurant Sole Meo en Corse, auteur de 2 livres et des chroniques recettes anti-gaspillage sur Europe 1. Longtemps chef du domaine de la Minotte, je commence par une courte expérience en milieu étoilé et MOF dans lesquels j'apprends l'art de valoriser les produits de A à Z et ne rien gaspiller.

Je fus à l'apparition des réseaux sociaux, le premier chef à démocratiser et valoriser la cuisine anti-gaspi sur ces réseaux sociaux, sous le pseudonyme Chef N-Zem .

Membre des



Cheffe Ahlem NGUILI



Ancienne juriste de formation avec une maîtrise de Droit international obtenue en 2001, Ahlem NGUILI a quitté son dernier poste au bureau des Doctorats du CNAM afin de plonger en cuisine en 2007.

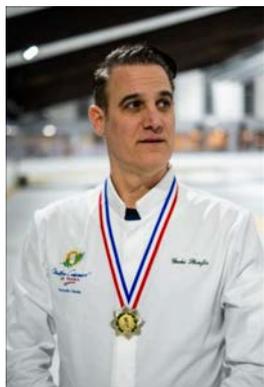
Une reconversion professionnelle autodidacte longtemps convoitée et même rêvée. D'origine tunisienne née à Paris, Ahlem NGUILI a été élevée auprès des sœurs bretonnes de St Merri en plein cœur du Marais dans un quartier amoureux cosmopolite. Les parfums Tunisiens de sa grand-mère, les saveurs iodées armoricaines, et les effluves sino-vietnamiennes ont forgé son patchwork culinaire.

Autodidacte pendant 8 ans, elle finit par passer son diplôme au sein du lycée hôtelier Jean Drouant et du Chef Bernard CHARRON.

Commence alors une immersion au cœur des jolis établissements parisiens, Potel et Chabot, Groupe Ducasse où elle devient l'une des référentes pour les formations Afrique du nord, Pullman Accor Hôtels,

Groupe Arpège, Atelier des chefs et Consulting auprès de charmantes enseignes. Elle a très vite mis en corrélation la passion pour son métier et son besoin de solidarité à travers plusieurs événements caritatifs et manifestations socio-culturelles. Elle est actuellement professeur de cuisine en hôtellerie, technologie culinaire et sciences appliquées dans Les lycées de l'Académie de Paris.

Membre des



Chef Gabi SHAFIR

Arrivée à Paris en 1999 j'intègre l'École des Arts Culinaires LENÔTRE avant de rejoindre, en tant que commis, le Chef Raoul Gaïga et le Meilleur Ouvrier de France Patrick Juhel à l'InterContinental Paris (5*).

Je poursuis mon perfectionnement aux côtés de Guy Martin et gravit, un à un, tous les échelons de la brigade du Grand Véfour (3* Michelin).

Plus tard, j'intègre l'hôtel de Crillon et son restaurant Les Ambassadeurs (2* Michelin) en tant que second de cuisine de Dominique Bouchet, élu Chef de l'année en 1999.

Mes activités gastronomiques m'emmènent ensuite à créer un « food concept » pour Voyageurs du Monde, puis ma propre société, Le «Troisième Sens», où j'interviens pour de prestigieux événements privés.

En 2006, je connaît une véritable consécration en étant nommé Chef Exécutif auprès d'une Famille Royale.

Durant 18 années particulièrement enrichissantes, que je dû répondre à un niveau d'exigence exceptionnellement élevé, toujours dans le respect des règles protocolaires, et n'eût de cesse de se renouveler pour surprendre au quotidien.

Au cours de cette même période, j'intègre à la demande du Chef Nicolas Sale les « Disciples d'Escoffier » et crée le premier bureau Marocain en 2020.

En 2025 je suis nommé « Maître Cuisinier de France ».

Depuis deux ans je suis à la tête de ma propre société GSR et je mets désormais tout mon savoir-faire dans la création d'évènements d'exception et d'expériences inédites. Je propose des offres sur-mesure, conçue selon les besoins, avec un grand sens du détail.

Membre des



Les Chefs du Cœur, la gastronomie solidaire au rendez-vous



Parmi les nouveautés de cette édition, le Salon met à l'honneur l'association **Les Chefs du Cœur**, fondée en 2020 par **Naïma Sifer** et le chef étoilé **Gérard Sallé**. À la croisée de la gastronomie et de l'engagement social, cette initiative propose une autre vision de la cuisine : **solidaire, inclusive et porteuse d'avenir**.

Ateliers culinaires, projets collectifs et mentorat sont organisés auprès de publics fragilisés — **jeunes en décrochage, personnes en situation de handicap, femmes isolées** — pour transmettre des compétences, redonner confiance et ouvrir des perspectives d'insertion professionnelle.

Les Chefs du Cœur se distinguent par des actions de terrain en France et à l'international : ateliers culinaires auprès d'élèves d'écoles hôtelières, soutien aux femmes victimes de violences avec l'association Ennakhil, masterclasses et dîners solidaires lors d'événements prestigieux comme le **Festival international du film de Marrakech**, ou encore une action humanitaire à l'orphelinat **Atlas Kinder** combinant cuisine et soins dentaires. En 2025, l'association multiplie ses engagements, de l'Assemblée nationale à Rungis, en passant par Arcachon et Rabat.

Autour de Gérard Sallé, ce sont plus de vingt chefs engagés qui ont rejoint l'aventure — parmi eux **Guy Martin, Noëlle Bouayad, Nabil Zemmouri, Ahlem Nguili**, ou encore de jeunes talents primés dans les concours internationaux. Tous portent haut les valeurs de **transmission, de générosité et de partage** qui font la singularité de cette initiative. Leur présence à Méréville illustre l'ambition du Salon : associer l'excellence gastronomique au service d'un **projet humain et solidaire**.



Naïma Sifer, fondatrice de l'association «Les Chefs du Cœur»



À propos de Franck Senaud

Franck Senaud est artiste peintre et professeur d'Histoire de l'Art et des Idées. Essonnien depuis 50 ans, enseignant à l'université d'Evry et en classe prépa publique beaux-arts avec le même plaisir qu'en cours de pratique amateur depuis 28 ans, professeur de dessin à l'école Polytechnique, fondateur et animateur d'une association culturelle PREFIGURATIONS active dans l'éducation

populaire sur toute l'Essonne depuis plus de 20 ans, il croise des habitants, travailleurs, étudiants souvent ignorants et curieux de ces histoires et géographies particulières à la grande couronne et à ce département. Auteur et dessinateur du premier livre dessiné sur la Ville Nouvelle d'Evry «Ville à dessein» et du premier livre sur l'histoire de l'Essonne du 19ème siècle. Le livre «Dessein d'Essonne» est un ouvrage qui nous aide à comprendre l'histoire de ce département de l'Essonne à travers une balade documentée et agrémentée de magnifiques dessins illustrant ces trésors d'architecture.

Remise du prix spécial du jury «La Botte d'Or» : Franck Senaud remettra à chaque lauréat une version dédicacée de son livre «Dessein d'Essonne» et de son dessin «Cressonnière St Anne», éditée en Digigraphie® par le Studio Décllic à Etampes.

Pour en savoir plus sur Franck Senaud : [Cliquez ici](#)

À propos du Studio Décllic :

Implanté à Étampes depuis 1985, Studio Décllic offre une gamme complète de services liés à l'image. Le Studio Décllic répond aux besoins des particuliers et des professionnels avec ses prestations de photographie (portraits, photos d'identité), d'impression et d'encadrement. Il accompagne également les entreprises et institutions locales dans leurs projets de communication visuelle, du graphisme à l'impression.

Sa division artistique, l'Espace Décllic, se spécialise dans la reproduction d'œuvres d'art de haute fidélité, notamment via la technologie Digigraphie®. Elle collabore avec des artistes, musées et collectivités pour l'édition de livres d'art et la création d'expositions itinérantes.

Du simple tirage photo à la scénographie d'exposition, Studio Décllic met son expertise au service des particuliers, entreprises, artistes et institutions culturelles du Sud-Essonne, contribuant ainsi au dynamisme créatif et économique local.

En savoir plus sur le Studio Décllic : [Cliquez ici](#)

Lancement du concours artistique « Arts et Cresson »

Le Salon des Sites Remarquables du Goût de Méréville s'ouvre cette année à une nouvelle dimension avec le lancement du Concours de Création Artistique «Arts et Cresson». Cette initiative a pour ambition de créer des ponts entre patrimoine culinaire et expressions artistiques contemporaines.

Le principe est simple : les participants sont invités à proposer une création originale autour du cresson – qu'elle soit littérale, poétique, humoristique ou métaphorique. Tous les formats sont acceptés : chanson, rap, slam, poésie, sketch, théâtre court, performance musicale ou vocale, DJ set... Les œuvres peuvent être chantées, parlées, bruitées ou improvisées, avec une durée comprise entre 30 secondes et 5 minutes. Le concours est ouvert aux amateurs comme aux professionnels, en solo, duo, groupes, chorales, collectifs ou encore DJ/beatmakers. Les mineurs peuvent également participer avec une autorisation parentale.

Les créations seront jugées sur leur originalité, leur qualité artistique et leur capacité à valoriser le cresson de Méréville dans un esprit festif et accessible. Le premier concours se tiendra en 2026 avec des prix remis aux lauréats. En 2025, le public assistera au lancement officiel avec une prestation inaugurale exceptionnelle réunissant Romain Dayez et Thierry Bretonnet.

Romain Dayez, baryton aux multiples facettes

Romain Dayez, baryton belge, est diplômé du Conservatoire Royal de Bruxelles et du Conservatoire National Supérieur de Musique de Paris. Il a interprété une cinquantaine de rôles (notamment lyriques) et chante sous la baguette de Marc Minkowski, David Reiland, Paul Daniel ou Hervé Niquet. Passionné par la musique légère et la création contemporaine, il se produit au Théâtre Marigny, Petit Palais, Athénée, Théâtre du Châtelet, Salle Gaveau, Folies Bergères, Bal Blomet et Palais des Congrès, avec Les Frivolités Parisiennes, Musiques Nouvelles, Les Brigands ou le Palazzetto Bru Zane. Il prend part à de nombreuses créations mondiales (Boesmans, Saariaho, Connesson, Rutter, Finzi) et se produit à l'Opéra de Paris, au Louvre, au Palais de Tokyo, à la Biennale de Venise, ou à Radio France avec l'Orchestre National de Jazz. Artiste en résidence au Théâtre Impérial de Compiègne, invité de la Nuit de la Voix 2019 (Fondation Orange) et des Victoires de la Musique Classique (27^e cérémonie), il mène en parallèle un important travail dans le répertoire sacré (plus de 80 oratorios) avec son projet *Le Rapt Invisible*, et incarne avec aisance les rôles comiques et théâtraux en français.

Pour en savoir plus : [Site de Romain DAYEZ](#)

Thierry Bretonnet, accordéoniste entre jazz et classique

Thierry Bretonnet est un accordéoniste polyvalent et innovant, dont l'impact sur le monde de l'accordéon est reconnu. Lauréat de concours nationaux et européens, il découvre l'accordéon à dix ans au Conservatoire de Fontainebleau auprès de Claude-Guy Chobriat et se forme aussi auprès de Marcel Azzola. Passionné par les musiques improvisées, il accompagne le comédien Michael Lonsdale et la soprano Chloé Waysfeld au sein du duo Anima Vocis. Il rejoint ensuite Noëmi Waysfeld & Blik, avec lesquels il enregistre trois albums suivis d'une tournée internationale. On le retrouve également dans *Barbarie* avec Jean-Louis Fouassier, dans ses collaborations avec le contrebassiste Philippe Laccarière (festival Au Sud du Nord), ou encore dans son duo classique décalé avec Dominique Patrice (de Vivaldi à Piazzolla). Il crée le cycle *Résonnance* (concerts solo dans des églises et chapelles), participe au projet P.M. Tiengo et fonde *Quatre à Quatre*, un hommage à Claude Nougaro.

Comme le résume sa bio officielle : « Que ce soit à travers le tango nuevo ou l'improvisation jazz, il continue d'inspirer et d'émerveiller son public par sa passion et son talent hors du commun. »

Chorale Sauvage et Clandestine de Paris

Oubliez ce que vous savez sur les chorales. Depuis 2015, la Chorale Sauvage et Clandestine de Paris se réunit pour chanter et plus encore ! Harmonisations, mises en scène, mais aussi costumes : nos choristes et musiciens donnent le meilleur d'eux-mêmes pour vous en mettre plein les yeux et les oreilles !

<https://chorale-sauvage.paris/>

https://www.instagram.com/cscp_officiel/?hl=fr

Balades autour de la Halle de Méréville

La halle de Méréville, érigée vers 1511 par Bertrand de Reilhac grâce à un privilège de Louis XII, constitue le point de départ de notre parcours. Ce monument historique, remarquable par ses vastes proportions et sa charpente imposante en chêne, accueille le salon de la gastronomie, offrant aux visiteurs un espace de rencontre privilégié entre goût et histoire.

À seulement 5 minutes de marche de la halle, le [Château de Méréville](#) se dévoile. Originellement construit au XVI^e siècle, il fut transformé en un domaine d'exception par [Jean-Joseph de Laborde](#), marquis de Laborde, né en 1724 près de Jaca, en Aragon. Conseiller de Louis XV et l'un des hommes les plus fortunés de France grâce à ses succès dans le commerce et la banque, Laborde a acquis Méréville en 1784, après avoir été contraint de céder le [château de La Ferté-Vidame](#). À Méréville, Laborde créa un chef-d'œuvre d'harmonie entre architecture et nature. Le château fut embelli et le parc transformé selon les principes des jardins anglais, inaugurant une ère de jardins paysagers romantiques en France. Ce parc, conçu avec l'aide d'artistes renommés comme [Hubert Robert](#), devint une oasis de beauté naturelle, intégrant des éléments inspirés des paysages pyrénéens de la jeunesse de Laborde et de ses voyages, avec des cascades, des grottes et des ponts richement ornés. Le domaine reflète l'amour de Laborde pour la navigation et les découvertes, symbolisé par des installations telles que la colonne rostrale et le cénotaphe en l'honneur du capitaine Cook, témoignant de son admiration pour les explorateurs. Le parc, jalonné d'espèces botaniques rares et de fabriques pittoresques, offre une promenade à travers un paysage à la fois romantique et exotique, invitant les visiteurs à un voyage dans le temps et dans l'espace. Le château et le parc ont été [classés monuments historiques](#) à la fin du XX^e siècle. Aujourd'hui, le domaine de Méréville, reconnu comme [Jardin remarquable](#), continue de captiver les visiteurs par sa beauté et son histoire. Acquis en 2000 par le conseil départemental de l'Essonne, le domaine a fait l'objet d'un ambitieux [programme](#) de restauration du [clos couvert](#) du château et des [ouvrages hydrauliques](#), les «miroirs d'eau d'antan». Sur proposition de Catherine Deneuve, [marraine du domaine](#), l'ancien pont «aux boules d'or», passerelle en bois réalisée en 1784 dans le goût chinois par l'architecte paysagiste [François-Joseph Bélanger](#), a été remplacé par un [nouveau pont](#) conçu par l'artiste [Jean-Michel Othoniel](#). Inauguré le 3 juin 2023, ce joyau de bois et de métal est orné de 28 boules recouvertes de feuilles d'or (réalisation par les [ateliers Gohard](#)), de 24 anneaux également dorés et de 3000 perles miroirs où se reflètent les eaux de la rivière Juine qui traverse le domaine.

En poursuivant notre chemin pour 10 minutes de plus, nous arrivons au [pont sur la Juine](#), témoignage du XVIIe siècle et également [classé monument historique](#). Le pont surplombe le lavoir de Méréville, jadis centre de la vie sociale du village et situé dans un cadre pittoresque au bord de la Juine. Classé monument historique, le lavoir évoque les scènes de vie quotidienne décrites avec verve par l'écrivain [Jean-Louis Bory](#).

La balade se poursuit ensuite vers la [Tour Trajane](#), à environ 25 minutes à pied de la halle. Érigée entre 1791 et 1792 par l'entrepreneur Pailhet d'après les dessins d'Hubert Robert, cette tour s'inspire de la célèbre colonne romaine du forum de Trajan à Rome. Utilisée par l'astronome [Jean-Baptiste Joseph Delambre](#) en 1793 pour des mesures scientifiques, la tour offre, après l'ascension de ses 199 marches, un panorama exceptionnel sur la Beauce. L'accès est gratuit, les clés étant disponibles à la mairie sur réservation.

Informations Pratiques

- **Espace restauration**
 - Un grand espace de restauration (200 pers)
- **Billetterie**
 - Entrée gratuite
- **Accès**
 - Parkings : Possibilités de parking aux alentours
 - Transports en commun (ligne 332 - sauf le dimanche)
- **Mesures de Sécurité**
 - Accès pour personnes à mobilité réduite : Oui

Tombola

- Deux paniers garnis à chaque tirage, comportant des produits du salon
- Vente des tickets sur place : 2 € le ticket, 4 tickets pour 5 €, 10 tickets pour 10 €.